



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001328

Registrata in data 19 Mag 2017 alle ore 10:16

da **MARCO NITRIDE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Caprese 2.0

Caprese 2.0 è la ricetta che Marco Nitride, chef di Casa Vetere, bistrot e vineria, sito a Santa Maria Capua Vetere ha presentato alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la cottura a bassa temperatura del pomodorino

500 g di Datterino Rosso al naturale

60 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso

Olio q.b.

Basilico q.b.

Aglione q.b.

120 g di mozzarella di bufala campana

Per la base da sferificare

400 ml di salsa di pomodoro ricavata da Datterino Rosso al naturale

2.5 g di alginato di calcio

Per il bagno di alginato di sodio

470 ml di acqua

2 g di alginato di sodio

Per l'aria di basilico

n. 25 foglie di basilico

5 g di lecitina di soia

150 ml di acqua di sbiancamento

Prodotti utilizzati

Datterino rosso al naturale, concentrato di pomodoro, olio, basilico, aglio, mozzarella di bufala.

Strumenti di cottura

Roner per cottura a bassa temperatura sottovuoto

Preparazione

Prendere i datterini e il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua, tagliare i pomodori in quattro spicchi, privandoli dei semi e della parte acquosa, inserire il tutto in un sacchetto sottovuoto insieme ad un filo di olio, basilico e pochissimo aglio. Cuocere a bassa temperatura a 72° C per 20 minuti. Con un mixer frullare il tutto, filtrare e mettere da parte.

Preparare il bagno di alginato di sodio (2 g) con 470 ml di acqua, mescolare sempre con una frusta. Successivamente mixare il pomodorino con l'alginato di calcio e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti, affinché le bolle d'aria spariscono. Utilizzando un cucchiaino o un colino forato, immergere la mozzarella di bufala campana nel bagno d'alginato: in questo

modo si formerà istantaneamente una pellicola gelificata in superficie, che diventerà più spessa verso l'esterno; 3 minuti sono sufficienti per ottenere delle sfere abbastanza resistenti.

L'ultimo passo consiste nel risciacquare bene le sfere per ottenere una superficie liscia e senza imperfezioni. Prendere le foglie di basilico e sbiancarle. Mettere in un bicchiere 150 ml il liquido di sbianchimento, le foglie e la lecitina di soia; con l'aiuto di un minipimer incorporare aria nel liquido fino a creare le bolle. Posizionare al centro del piatto la sfera di pomodoro, mettere sopra l'aria di basilico, un po' di foglioline come decorazione e il piatto è pronto.

Vino consigliato

Greco di Tufo